

Metoder och tekniker för att utföra offentlig livsmedelskontroll

Stödjande instruktion för livsmedelskontrollen

Här får du veta hur du kan välja kontrollmetod för din kontroll. Metoderna utgår från förordning (EU) 2017/625. Du finner också en kort beskrivning av de kontrollmetoder som tas upp i förordningen.

Metoder och tekniker i lagstiftningen

När offentlig livsmedelskontroll ska utföras ska det ske med hjälp av lämpliga metoder och tekniker. Detta regleras i artikel 14 i förordning (EG) nr 625/2017.

Exempel på kontrollmetoder och tekniker:

- Granska företagens egna kontroller
- Granska dokument
- Inspektera lokaler och utrustning samt kontroll av hygien
- Inspektera spårbarhet, märkning och förpackningsmaterial
- Bedöma hygienförhållanden eller rutiner baserade på HACCP-principer
- Fråga ut personal
- Verifiera företagarens mätningar
- Provtagning och analys
- Utföra en revision av företaget
- Annan nödvändig verksamhet för att hitta brister

Alla de här olika kontrollmetoderna syftar till att kontrollera att företagen följer den lagstiftning som finns inom livsmedelsområdet.

Iakttagelser

Alla kontrollmetoder bygger på att du först gör olika typer av iakttagelser som sedan ligger till grund för den bedömning du gör. En iakttagelse är information som samlas in under en viss del av kontrollbesöket. Bedömningen handlar om att du med hjälp av dina iakttagelser avgör om lagstiftningen följs eller inte.

Det finns både subjektiva och objektiva iakttagelser. De objektiva iakttagelserna är de faktiska sakförhållanden som ligger till grund för inspektörens bedömning.

Subjektiva iakttagelser är personliga och ibland känslostyrda iakttagelser som inspektören känner eller upplever. Subjektiva iakttagelser ska inte användas vid den slutliga bedömning, men de kan hjälpa dig i att avgöra vad som kan behöva utredas. Du skulle kunna kalla det för att subjektiva iakttagelser ger dig "en känsla" för något som du sedan måste belägga med objektiva iakttagelser.

Exempel på objektiva iakttagelser:

- Tvål saknades vid handfatet
- Kocken sa att laxen kom från Norge
- Analysresultatet visar att det fanns E-coli i det prov som togs på korven
- I nedkylningsskåpet fanns det tre bleck med lasagne

Exempel på subjektiva iakttagelser:

- Det känns för varmt i kylskåpet
- Du upplever att det är allmänt ofräscht i lokalen
- Det luktar konstigt om köttfärsen

I din förberedelse för kontrollbesöket är det bra att du funderar på vilka iakttagelser du kan komma att behöva göra eftersom de är grunden i allt kontrollarbete.

Kontrollmetoderna

Nedan listar vi några av de metoder och tekniker som finns för offentlig kontroll.

Granska företagens egna kontroller och dokument

Kontrollmetoderna "Granska företagens egna kontroller" och "Granska dokument" listas här tillsammans då de båda är mycket lika varandra.

Ibland kan det finnas ett kontrollvärde i att du granskar företagets egna interna kontroller och dokument. Oftast är det dock svårt för myndigheten att ha synpunkter på interna instruktioner eftersom de sällan är reglerade i lagstiftningen. Däremot kan det vara så att frånvaron av dem skulle kunna påverka livsmedelssäkerheten. De skulle också kunna innehålla saker som är direkt felaktiga.

Exempel på företagens egna kontroller och dokument:

- Egna gränser. Livsmedelsföretagen fastställer många gånger en rad interna gränsvärden. I vissa fall kan det vara lämpligt att du kontrollerar om dessa hålls inom rimliga gränser i förhållande till lagstiftningen. Ett exempel där det kan finnas egna gränser är ett företags interna regler för vilken introduktion eller utbildning nyanställd personal måste genomföra.
- Vissa drift och skötselinstruktioner. Det är svårt för en kontrollmyndighet att ha synpunkter på ett företags skötsel- och underhållsrutiner, men det kan finnas ett kontrollvärde i att granska att de faktiskt finns. Som exempel kan nämnas kontroll av larmfunktioner med mera inom dricksvattenproduktionen.
- Hantering av insatsmaterial. Företaget hanterar till exempel råvaror och förpackningsmaterial (insatsmaterial). Vissa plastförpackningar måste "vila" ett tag efter att de är producerade innan de kan fyllas med livsmedel annars finns det risk att ämnen kan migrera över till livsmedlet. Problem kan alltså uppstå om sådana material används för tidigt. Råvarors kvalitet kan variera över tid och det kan vara värt att kontrollera hur företaget hanterar detta. Fokus för kontrollen bör då vara hur företaget hanterar eventuella faror som kan uppstå i och med t.ex. säsongvariationer eller liknande.
- Märkning. Om företaget märker livsmedel så finns det många regler som måste uppfyllas. Företaget bör ha rutiner och kanske instruktioner för hur deras livsmedel ska märkas för att lagstiftningen ska följas.
- Rutiner för återkallelse. Livsmedel kan behöva återkallas om något fel på dem upptäcks. Företaget bör ha rutiner för hur sådana återkallanden ska gå till.
- Åtgärder vid sjukdom. Hur agerar företaget om någon i personalen blir sjuk och vilka regler finns internt för att arbetstagarna ska tala om att de är sjuka?

Inspektera lokaler och utrustning samt kontroll av hygien

När du gör en inspektion är syftet att du på plats ska kunna bekräfta att vissa krav i lagstiftningen är uppfyllda. Du granskar att företaget uppfyller de delar av regelverket som du har valt ut att kontrollera mot, eller uttryckt på annat sätt – du verifierar efterlevnad av livsmedelslagstiftningen.

Ofta består en inspektion av att visuellt granska omständigheter, till exempel lokaler, märkning eller en process. Det handlar då alltid om att du gör en bedömning av vad som pågår just för tillfället och det ger en ögonblicksbild av det som granskas.

Sådan verifierande kontroll kan du också använda för att få ett underlag så att du vid en revision kan bedöma hur ändamålsenliga rutiner och arbetssätt är. En inspektion kan alltså vara en del av en revision, där syftet är att granska hur verksamheten fungerar över tid. En inspektion kan övergå i en diskussion om rutiner och tänkta arbetssätt. Det är några skäl till att revision och inspektion många gånger flyter samman.

Kontrollmetoden inspektion genomförs i de flesta fall utan förannmälan.

Exempel på kontrollfrågor en inspektör kan ställa sig vid en inspektion: (observera att detta inte behöver vara frågor som ska ställas till företagaren utan är de frågor som inspektören vill hitta svar på genom sin granskning)

- Är personalens arbetskläder rena?
- Förekommer skadedjur eller spår av skadedjur i anläggningen?
- Vilken temperatur har ett visst livsmedel när det kylförvaras?
- Är företagarens rengöring tillräcklig, är det rent?
- Finns det dokumentation över all läkemedelsanvändning, följer företaget karenstiden för mjölk från djur som är under behandling?

Inspektion av spårbarhet och märkning

Vid inspektion av spårbarhet och märkning är verifiering av företagets olika uppgifter en bra metod att använda.

Kontroll av information och märkning

Bedöma hygienförhållanden eller rutiner baserade på HACCP-principer

En metod för att kontrollera hur lagstiftningen efterlevs är att bedöma de olika förfaranden som grundar sig på HACCP-principerna som företaget har infört. Detta regleras i artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004.

Det finns sju HACCP-principer och företagen ska ha inrättat arbetssätt för att syftet med dessa principer ska tillvaratas i hanteringen av livsmedel.

HACCP är ett standardiserat arbetssätt som används för att systematiskt kartlägga och hanterar olika faror i en livsmedelsverksamhet. Främst handlar det om mikrobiologiska, kemiska och fysikaliska faror.

HACCP som komplett arbetssätt är framtaget för större livsmedelsproducerande företag. När man tillämpar och kontrollerar HACCP-baserade förfaranden är det viktigt att vara flexibel där det är lämpligt och möjligt med hänsyn till verksamhetens storlek och art. HACCP går ut på att identifiera och värdera, och därefter reducera de faror som kan förknippas med produktionen av det aktuella livsmedlet till en acceptabel nivå.

HACCP och flexibilitet

Fråga ut personal

Det kan finnas tillfällen då du kan kontrollera att lagstiftningen efterlevs genom att du ställer frågor till personal på anläggningen och bedömer deras svar. Det finns några olika modeller för samtal som alla hjälper dig i din kontrollsituation, till exempel utredande samtal och vägledande samtal.

Utredande samtal syftar till att du ska få fram uppgifter, främst genom att lyssna, och ställa frågor.

Ett vägledande samtal är en typ av samtal som syftar till att stödja livsmedelsföretagaren.

Samtalsmetodik och samtalstekniker

Verifiera företagarens mätningar

Många livsmedelsföretag genomför egna mätningar. Det kan handla om temperaturmätningar av olika slag, pH-mätningar, uppvägning av vissa kritiska ingredienser, hålltider i pasteuriser, koktider med mera. Till exempel kan tillsatt mängd konserveringsmedel mätas eftersom för liten mängd kan innebära att det blir verkningslöst och för stor mängd kan innebära en otillåten hög halt av ämnet.

Att du kontrollerar att dessa mätningar stämmer kan vara ett bra sätt att kontrollera att företaget följer vissa specifika delar av lagstiftningen.

Det är viktigt att tänka på att du genomför din verifiering på ett sådant sätt att resultaten blir användbara för dig. Ska du till exempel verifiera en temperaturmätning är det viktigt att du har rätt utrustning (termometer) och att den är kalibrerad på rätt sätt. Mätningen måste också ske på samma sätt som företaget gör.

Andra mätningar kan du verifiera genom att använda en annan kontrollmetod – nämligen metoden provtagning, analys, diagnostik och tester. Då gäller det att uttaget av prover sker på ett representativt sätt. Ska du till exempel mäta halter av konserveringsmedel kan det göras i slutprodukten medan andra mätningar kan behöva göras tidigare i tillverkningsprocessen.

Verifieringen går ut på att du på ett objektivt sätt kontrollerar om företagets olika påståenden stämmer. Den här kontrollmetoden måste anpassas till de olika situationer som uppstår på respektive företag.

Det kan också finnas tillfällen då du kan verifiera företagets mätningar genom att granska företagets egna dokument om hur mätningen ska utföras och hur den verkligen utfördes. Det handlar då om att du gör iakttagelser som stöder företagets påståenden, till exempel om att ett visst instrument är kalibrerat, att en viss temperatur uppnåtts och så vidare. Den här typen av verifiering går ut på att du som inspektör måste hitta alternativa "bevis" för att företagets mätningar stämmer. Metoden är till exempel lämplig för kontroll i slutna system där det inte är möjligt för dig som inspektör att genomföra egna mätningar.

Att utföra temperaturmätningar

Webbkurs om temperaturmätning

Provtagning, analys, diagnostik och tester

Provtagning och analys inom offentlig livsmedelskontroll är en metod som du kan använda i flera syften. Metoden kan bland annat användas för att verifiera att de gränsvärden som finns i lagstiftningen följs eller för att visa på brister i livsmedelshanteringen. Metoden kan till exempel användas för att verifiera företagets egen kontroll för att kontrollera att företagen följer gällande lagstiftning. Det kan också finnas skäl att använda metoden när det finns misstanke om att ett livsmedel inte är säkert eller om du misstänker fusk.

Ett analysresultat från ett prov visar på förekomst eller frånvaro av ett ämne samt eventuellt även halten av ämnet. Resultatet du får från analysen kan du jämföra med lagstiftningen för att på så sätt avgöra om provet uppfyller lagstiftningens krav.

För att få en så meningsfull och kostnadseffektiv provtagning som möjligt, är det viktigt att du noga tänker igenom provtagningen i förväg. Provtagning och analys inom offentlig kontroll måste utföras på ett rättssäkert sätt eftersom analysresultatet kan ligga till grund för administrativa och rättsliga åtgärder. Det innebär att det inte får råda något tvivel om att ett prov tagits ut på korrekt sätt, att provets identitet är korrekt samt att provet hanteras och analyserats korrekt. Erbjud alltid att ta ut ett referensprov till företagaren.

Om provtagningen inte utförs på rätt sätt riskerar du att få opålitliga resultat. I värsta fall kan det leda till felaktiga myndighetsåtgärder. För att förhindra felaktiga resultat är det viktigt att ta rätt antal prov och rätt provstorlek, märka proverna korrekt samt hantera och förvara proverna på rätt sätt.

Provtagning och analys i offentlig kontroll

Revision

Revision finns definierat i förordning (EU) 2017/625. Där beskrivs en revision som "en systematisk och oberoende undersökning för att avgöra om verksamheter och dessa verksamheters resultat överensstämmer med planerade arrangemang och om dessa arrangemang tillämpas på ett verkningsfullt sätt och är lämpliga för att nå målen".

När du genomför en revision så ska du alltså utvärdera livsmedelsföretagarens planerade åtgärder, dvs. befintliga rutiner och instruktioner.

Vid en revision jämför du vad företaget planerar att göra i olika situationer (deras rutiner) mot vad de faktiskt gör. Du jämför rutiner och faktiska åtgärder för att avgöra om lagstiftningen följs.

Revisioner görs vanligen föranmälda för att ge företagen möjlighet att se till att rätt personer med kompetens, behörighet och ansvar är närvarande.

Exempel på vilken slags frågor som kan besvaras vid en revision:

- Vilka betydande faror har företaget identifierat i sin verksamhet/process?

- Vilka är företagets planerade åtgärder (rutiner)?
- Varför har företagaren valt dessa åtgärder?
- Hur utförs det praktiska arbetet?
- Utförs det praktiska arbetet så som livsmedelsföretagaren har planerat?
- Vad blir resultatet av det praktiska arbetet?
- Ger det praktiska arbetet det resultat som livsmedelsföretagaren har planerat?
- Är de planerade åtgärderna förenliga med lagkraven?
- Sker det praktiska arbetet på ett sätt som är förenligt med lagkraven?
- Är resultatet av det praktiska arbetet förenligt med lagkraven?

Exempel på kontrollfrågor en inspektör kan ställa sig vid en revision:

- Vilka nedkylningsrutiner har företaget?
- Hur gör företagaren för att uppfylla krav på spårbarhet? Vilka möjligheter finns till exempel för att spåra ett livsmedel eller ett livsmedelsproducerande djur?
- Hur gör företagaren för att säkerställa att den information och märkning företaget utformar är korrekt?
- Hur kontrollerar företaget att de råvaror och halvfabrikat som köps in är säkra?
- Hur säkerställer företagaren att de förpackningar och andra kärl som används i kontakt med livsmedel är gjorda av material godkända för livsmedel?
- Hur säkerställer företagaren att de produkter och metoder för rengöring som används är lämpliga för livsmedel?
- Hur säkerställer företaget att ett specifikt gränsvärde i lagstiftningen inte överskrids?

Annan verksamhet som är nödvändig för att identifiera fall av bristande efterlevnad

Det kan finnas andra metoder eller annan verksamhet än de som beskrivs ovan som du kan behöva använda för att kontrollera att ett företag följer lagstiftningen. Här är det bara fantasin som sätter gränser för hur du kan agera. Det är däremot viktigt att du agerar professionellt och bara ställer krav på sådant som är reglerat i den lagstiftning du kontrollerar mot.

Senast uppdaterad 18 juni 2020 Ansvarig grupp SV_KL